



## Menus établis suite à la réunion des menus du 19 septembre

DIRECTION DES AFFAIRES SCOLAIRES - Secteur restauration - Tél. 04.90.38.68.41

LUNDI 15 OCTOBRE	MARDI 16 OCTOBRE	MERCREDI 17 OCTOBRE	JEUDI 18 OCTOBRE	VENDREDI 19 OCTOBRE
Salade de lentilles	Salade verte aux dés de fromage	Tomates en salade	Carottes râpées et betteraves	Haricots verts en salade
Rôti de dinde	Chili sin carne	Paupiettes de veau à la tomate	Jambon	Marmite du pêcheur
Haricots verts sautés	Fruit de saison	Pâtes	Gratin de courgettes (Maison)	Pomme de terre vapeur
Mousse au chocolat		Yaourt bio	Fromage	Fromage
Gaufrette		sablé	Tarte aux pommes	Fruit de saison
VACANCES DE TOUSSAINT DU 22 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE				
LUNDI 5 NOVEMBRE	MARDI 6 NOVEMBRE	MERCREDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 8 NOVEMBRE	VENDREDI 9 NOVEMBRE
Potage de vermicelles	Pizza au fromage	Potage de pâtes	Endives vinaigrette	Salade de tomates et quinoa
Saucisettes grillées	Aiguillettes de poulet grillées	Endives au jambon sauce béchamel (maison)	Choucroute : Pommes de terre, cervelas,	Brandade de Morue
Printanière de légumes	Haricots verts sautés BIO	Fromage	choux	Fromage
Coupe liegeoise	Fromage	Bananes	Yaourt nature	Fruit de saison
Biscuit	Compote de pomme			
LUNDI 12 NOVEMBRE	MARDI 13 NOVEMBRE	MERCREDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 15 NOVEMBRE	VENDREDI 16 NOVEMBRE
Potage de légumes variés	Salade verte mélangée	Carottes râpées, ½ œuf dur	Potage de légumes (Maison)	Roulé au fromage
Rôti de veau	Sauté de dinde en sauce	Lasagnes	Tartiflettes (Maison)	Cabillaud pané et citron
Haricots blancs	Pommes noisettes	Fromage	Compote de fruits	Gratin d'épinard
Fromage	Fromage	Fruit		Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison			Fruit de saison

PAIN ISSU DE FARINE BIO SERVI TOUS LES JOURS